

Perancangan Sistem Informasi Manajemen Catering Berbasis Web Menggunakan *Yii 2 Framework* (Studi Kasus : PT. Anugrah Agung Citratama Catering)

Raden Selvia Garvina¹, Vera Irma Delianti²

¹²Prodi Pendidikan Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang
Jl. Prof. Hamka-Kampus UNP-Air Tawar Padang
e-mail korespondensi : garvina77@gmail.com.

Abstract

Technology has become a primary need that accompanies today's human needs. The use of information technology certainly facilitates activities in various fields, one of which is business or business. PT Anugrah Agung Citratama Catering is a company that manages food and beverages. Apart from food and beverages, PT Anugrah Agung Citratama Catering also provides snacks and snacks at weddings, inaugurations, product launches and others. At this time PT Anugrah Agung Citratama Catering has a problem where there is not yet a service container in the form of stock management, ordering, menu variant information and employee salary calculations which are useful for managing the catering business. The management system used by AACatering is still done manually. This study aims to design a Catering Management Information System application to facilitate AACatering employees in managing the catering business and also to make it easier for customers to be able to order menus at AACatering without having to come directly to the location. This Catering Management Information System application is made with the MVC (Model View Controller) technique to adjust the display structure and also the data input will be processed by the system to be displayed as needed, then use the PHP (Hypertext Preprocessor) programming language, Yii2 framework, javascript and using MySQL as database.

Keyword : *PT Anugrah Agung Citratama Catering, AACatering, Management Information Systems, Yii 2 Framework, MVC architecture.*

Abstrak

Teknologi telah menjadi kebutuhan primer yang mendampingi kebutuhan manusia saat ini. Pemanfaatan teknologi informasi tentunya mempermudah aktivitas dalam berbagai bidang, salah satunya bisnis atau usaha. PT Anugrah Agung Citratama Catering merupakan sebuah perusahaan yang mengelola dibidang makanan dan minuman. Selain makanan dan minuman, PT Anugrah Agung Citratama Catering juga menyediakan makanan ringan dan snack pada acara pernikahan, peresmian, *launching* produk dan lain-lain. Pada saat ini PT Anugrah Agung Citratama Catering memiliki permasalahan dimana belum tersedianya wadah pelayanan berupa pengelolaan stok barang, pemesanan, informasi varian menu dan perhitungan gaji karyawan yang berguna untuk memanajemen usaha *catering* tersebut. Sistem manajemen yang digunakan AACatering masih dilakukan secara manual. Penelitian ini bertujuan untuk merancang aplikasi Sistem Informasi Manajemen Catering untuk mempermudah karyawan AACatering dalam mengelola usaha *catering* dan juga mempermudah pelanggan untuk dapat memesan menu pada AACatering tanpa harus datang langsung ke lokasi. Aplikasi Sistem Informasi Manajemen Catering ini dibuat dengan teknik MVC (*Model View Controller*) untuk mengatur struktur tampilan dan juga data yang diinputkan akan di olah sistem untuk nantinya di tampilkan sesuai kebutuhan, kemudian menggunakan bahasa pemrograman PHP (*Hypertext Preprocessor*), *framework* *Yii2*, *javascript* dan menggunakan MySQL sebagai database.

Kata Kunci: *PT Anugrah Agung Citratama Catering, AACatering, Sistem Informasi Manajemen, Yii 2 Framework, arsitektur MVC.*

1. Pendahuluan

Teknologi telah menjadi kebutuhan primer yang mendampingi kebutuhan manusia saat ini. Pemanfaatan teknologi informasi tentunya mempermudah aktivitas dalam berbagai bidang, salah satunya bisnis atau usaha. Pemanfaatan teknologi dalam bidang bisnis membuat bisnis semakin berkembang tidak hanya bagi perusahaan besar namun juga usaha kecil menengah (Hadisaputra,2020). *Catering* adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan menghadirkan makanan. Makanan yang diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan, misalnya ke tempat penyelenggaraan pesta, rapat, pertemuan, kantin atau kafetarian industri (Moehyi,1992).

PT Anugrah Agung Citratama Catering merupakan sebuah perusahaan yang mengelola dibidang makanan dan minuman. Selain makanan dan minuman, PT Anugrah Agung Citratama Catering juga menyediakan makanan ringan dan snack pada acara pernikahan, peresmian, *launching* produk, jamuan makan (*gala dinner*) dan lain-lain lengkap dengan paket yang disajikan serta peralatan dan fasilitasnya. Produk-produk PT Anugrah Agung Citratama Catering ini dinamakan dengan *AACatering*.

Jasa boga (*Catering*) termasuk dalam Industri *Commercial Catering* yaitu maksud dan tujuan dari perusahaannya adalah untuk mendapatkan profit melalui jasa layanan *catering* yang bertujuan memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk (jasa) yang disediakan (wijoyo, 2019). Kepuasan merupakan unsur *intangible* dari produk *catering* yang ditawarkan dan kualitas makanan diproduksi serta pelayanannya termasuk unsur *tangible*. Jasa boga adalah suatu pengelolaan makanan baik yang ditangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan disuatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan penyediannya didasarkan atas pesanan. Produk *catering* yaitu makanan merupakan tolak ukur kepuasan konsumen yang disesuaikan dengan kebiasaan dan pengalaman dari konsumen tersebut yang menikmati produk tersebut (Kardigantara,2006).

Permasalahan yang terjadi pada saat ini dimana belum adanya wadah pelayanan berupa pengelolaan stok barang di gudang, pemesanan, informasi varian menu yang disediakan oleh perusahaan, dan perhitungan gaji karyawan yang berguna untuk manajemen usaha *catering* tersebut. Pada PT Anugrah Agung Citratama Catering dimana sistem manajemennya masih dilakukan secara manual.

Pentingnya sistem informasi manajemen ini agar dapat memudahkan pihak dari perusahaan PT Anugrah Agung Citratama Catering dalam melakukan pengolahan data seperti stok barang, gaji serta pemesanan. Kemudian sistem manajemen ini dapat mempermudah pelanggan dari *AACatering* untuk bisa memesan tanpa harus datang langsung ke lokasi. Dengan menggunakan model dari MVC (*Model View Controller*) membantu penulis dalam menyusun aplikasi ini dengan sebaik mungkin.

Sistem informasi adalah suatu sistem dalam organisasi yang mempertemukan kebutuhan pengolahan transaksi harian, mendukung operasi, bersifat manajerial, kegiatan strategi dari suatu organisasi dan menyediakan pihak luar tertentu dengan laporan-laporan yang diperlukan (Jogiyanto,2005).

Sistem Informasi Manajemen (SIM) atau *management information system* (MIS) adalah kumpulan dari manusia dan sumber daya modal di dalam suatu organisasi yang bertanggung jawab mengumpulkan dan mengolah data untuk menghasilkan informasi yang berguna untuk semua tingkatan manajemen di dalam kegiatan perencanaan dan pengendalian. Biasanya SIM menghasilkan informasi untuk memantau kinerja,

memelihara koordinasi dan menyediakan informasi untuk operasi organisasi. Umumnya SIM mengambil data dari sistem pemrosesan transaksi (Kardigantara,2006).

2. Metode

Perancangan sistem informasi manajemen *catering* ini, pengembang menggunakan *UML* sebagai berikut :

2.1 Analisis Sistem

Analisis sistem merupakan tahap awal dalam perancangan dan pengembangan sebuah sistem yang akan dirancang, karena pada tahap inilah akan diukur dan dievaluasi kinerja dari sistem yang dirancang, identifikasi terhadap masalah-masalah yang ada dan langkah-langkah untuk kebutuhan perancangan yang diharapkan (Sutrabi,2012).

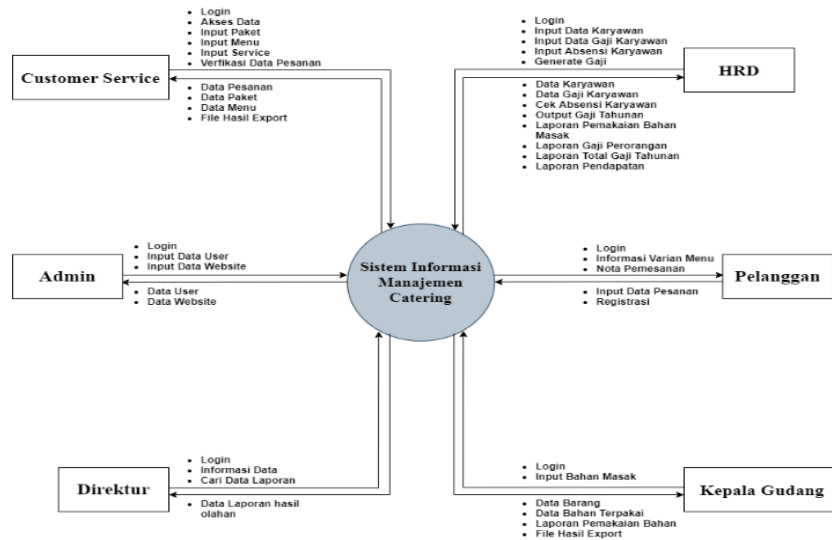
Analisis sistem pada aplikasi ini mencakup (analisis permasalahan dan solusi, analisis user, analisis proses dan prosedur, analisis dokumen i/o, dan analisis kebutuhan). Analisis permasalahan dan solusi merupakan analisis terhadap permasalahan yang perlu diperbaiki dan dicarikan solusinya pada sistem baru. Analisis user adalah untuk mengidentifikasi siapa saja pengguna yang dapat mengakses aplikasi (Pandusarani,2018). Analisis proses dan prosedur sistem dilakukan untuk menetapkan proses apa saja yang dilakukan sistem dan siapa saja user yang dapat melakukannya. Analisis dokumen input meliputi seluruh halaman yang disediakan sistem untuk mengentrikan data yang dibutuhkan sistem. Analisis dokumen output merupakan halaman yang disediakan oleh sistem untuk menampilkan hasil yang dibutuhkan user. Selanjutnya analisis kebutuhan meliputi persyaratan apa yang perlu disiapkan untuk membuat sistem, baik dari segi fungsional ataupun non-fungsional, segi hardware maupun software.

2.2 Perancangan Sistem

Tahap ini menjelaskan bagaimana sebuah sistem itu di rancang berdasarkan dari beberapa analisis yang telah ada.

1. *Context Diagram*

Context diagram ini disusun untuk menggambarkan alir dari masing-masing *user* yang terlibat dalam sistem. Berikut diagram konteks pada sistem ini

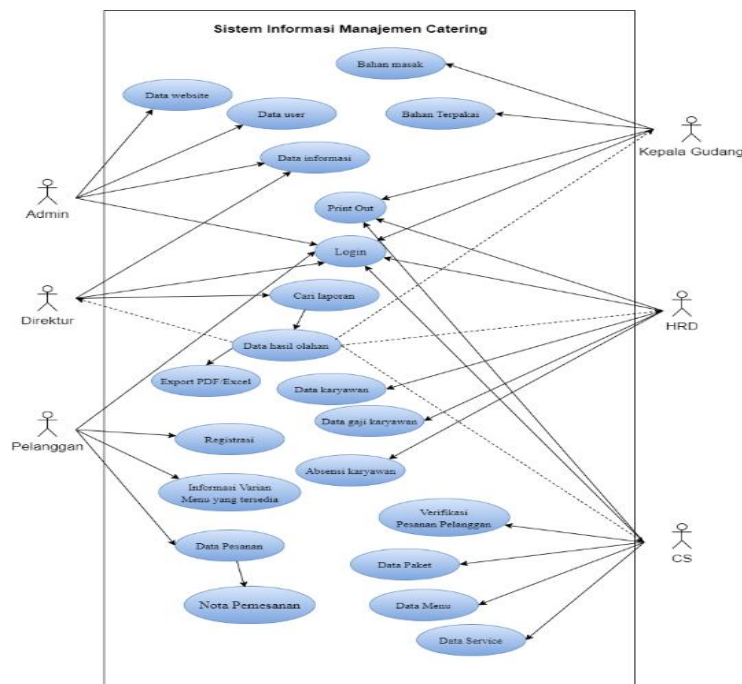


Gambar 1. *Context Diagram* Sistem Informasi Manajemen Catering

Berdasarkan gambar 1 diatas dapat dilihat bahwa interaksi yang terjadi antar *user* dengan sistem bersifat timbal balik. Ada *input* yang diterima sistem dari masing-masing *user*, dan ada *output* yang diberikan sistem kepada *user*.

2. Use Case Diagram

Perancangan *use case* diagram untuk aplikasi ini memiliki 6 aktor yaitu Kepala Gudang, Direktur, HRD, Pelanggan, *Customer Service* (CS) dan Admin. Berikut *use case* pada aplikasi ini.

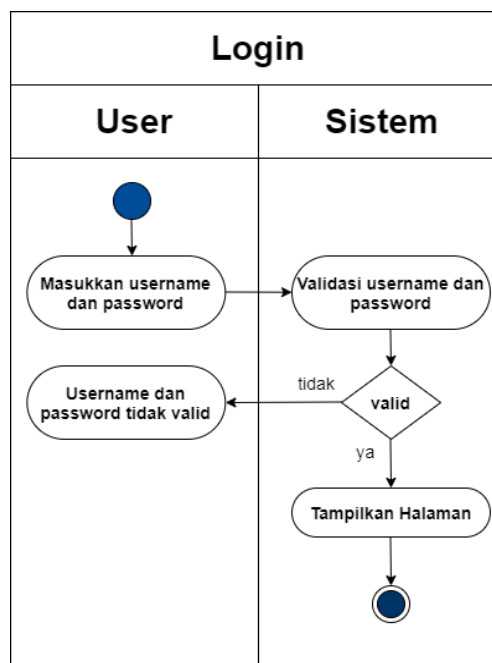


Gambar 2. *Use Case Diagram* Sistem Informasi Manajemen Catering

Gambar 2 diatas menjelaskan alur dari masing-masing pelaku yang ada dalam sistem, dimana sebagian besar CRUD (*Create, Update Delete*) dan *Read* data dilakukan oleh setiap pelaku. Lalu pada setiap pelaku dapat mengakses halaman utama.

3. Activity Diagram

Activity diagram menggambarkan aliran kerja (*work flow*) atau aktifitas dari sebuah sistem proses bisnis (Geambasu,2012). Berikut adalah gambaran aktifitas dari aplikasi ini. Berikut merupakan gambaran dari aliran kerja (*workflow*) sebuah sistem atau proses bisnis ditunjukkan pada gambar berikut :



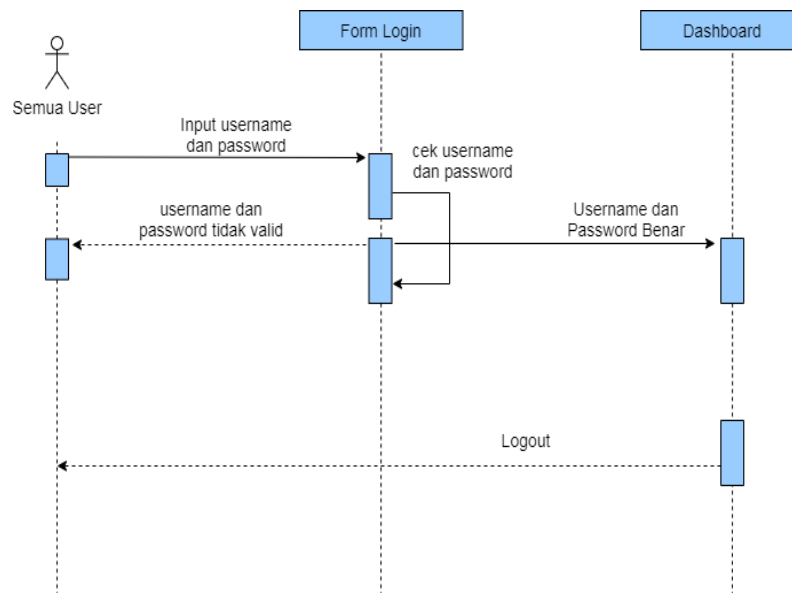
Gambar 3. Diagram Aktivitas Login *User*

Dari gambar 3 diatas menjelaskan bahwa sebelum *user* masuk ke system *user* harus memasukkan *username* dan *password* terlebih dahulu, kemudian akan di validasi apakah *username* dan *password* terdaftar dalam *database*.

4. Sequence Diagram

Sequence diagram merupakan suatu diagram yang menggambarkan interaksi antara obyek dan mengindikasikan komunikasi antara obyek-obyek

tersebut. Berikut ini adalah gambaran *sequence diagram* untuk mendeskripsikan kegiatan yang terjadi pada system.

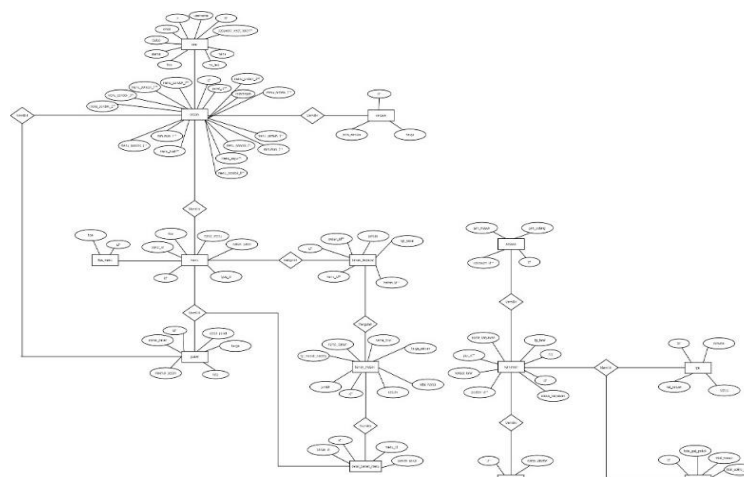


Gambar 4. Diagram *Sequence Login*

Gambar 4 diatas dapat terlihat bagaimana pengiriman dan penerimaan pesan yang terjadi pada proses login.

5. *Entity Relationship Diagram (ERD)*

Pada perancangan basis data diperlukan *Entity Relationship Diagram* (ERD) untuk menggambarkan bagaimana relasi antar tabel yang ada pada aplikasi (Cagiltay,2013). Berikut ERD yang digunakan.



Gambar 5. ERD Sistem Informasi Manajemen Catering

Entity Relationship Diagram menjelaskan hubungan antar entitas dan atribut apa saja yang terdapat pada sistem yang akan dirancang, dimana masing-masing entitas memiliki atribut yang dibutuhkan dalam perancangan basisdata.

3. Hasil Dan Pembahasan

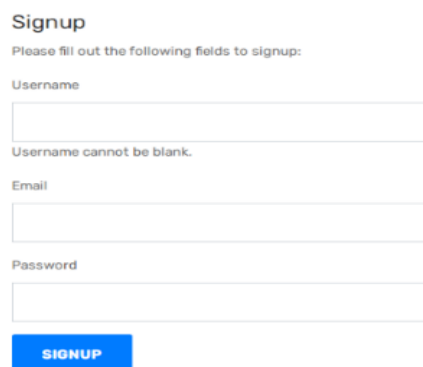
Berdasarkan rancangan sistem informasi manajemen sebelumnya, maka dibuatlah Sistem Informasi Manajemen Catering dengan hasil sebagai berikut :

1. Tampilan Halaman Input

Berikut ini merupakan tampilan halaman *input* yang dibangun pada aplikasi.

a. Halaman *Registrasi* Pelanggan

Halaman *Register* diberikan agar *user* dari pelanggan dapat mendaftar kemudian pelanggan akan mendapatkan *user* dan *password* setelah *registrasi*, baru setelah itu pelanggan dapat memasuki halaman untuk memesan berbagai varian menu yang disediakan oleh perusahaan. Berikut tampilan dari halaman *Register* pada aplikasi ini.



Gambar 6. Halaman *Register* Pelanggan

Halaman ini adalah halaman yang akan tampil ketika kita mengakses *link* `localhost/acc/public_html/site/signup`, dimana *link* tersebut merujuk kita ke halaman *registrasi*.

b. Halaman *Login* Pelanggan

Halaman *login* diberikan agar beberapa *user* yang terdapat dalam sistem dapat melakukan perubahan data sesuai dengan hak akses.

Login

Please fill out the following fields to login:

Username

selvia garvina|

Password

.....

LOGIN

Gambar 7. Halaman *Login* Pelanggan

c. Halaman *Login* Admin dan Staff

Tampilan halaman *login* untuk staff atau karyawan serta direktur yang sudah terdaftar data *username* dan *password* nya di *database* yang diinputkan oleh admin. Berikut tampilan dari halaman *login* untuk karyawan dan direktur.

AACatering Admin

Silahkan Login Untuk Masuk

admin

.....

☒ Remember Me

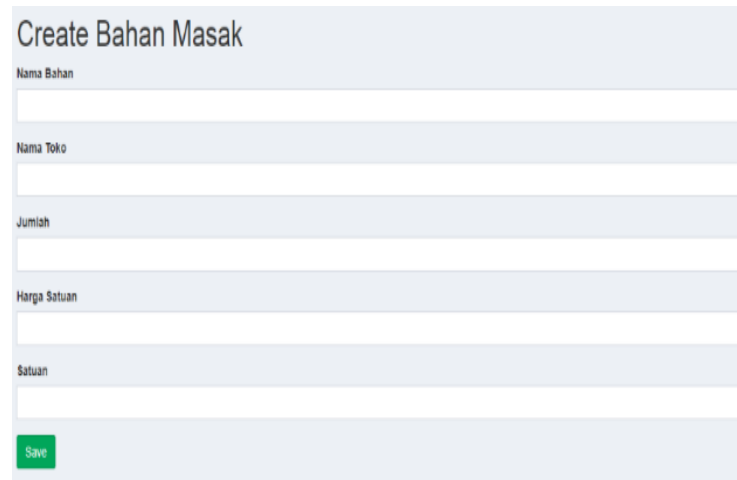
Sign in

Gambar 8. Halaman *Login* Admin dan Staff

Halaman ini adalah halaman yang akan tampil etika kita mengakses *link* localhost/acc/public_html/admin/site/login dimana *link* tersebut merujuk kita pada halaman login untuk admin. Halaman di desain sesimple dan semenarik mungkin dengan memadukan tampilan yang dikombinasikan dengan css dan ui/ux sehingga tampilan terlihat sederhana.

d. Halaman *Form* Bahan Masak

Halaman ini merupakan *form input* data bahan masak dari *catering*.

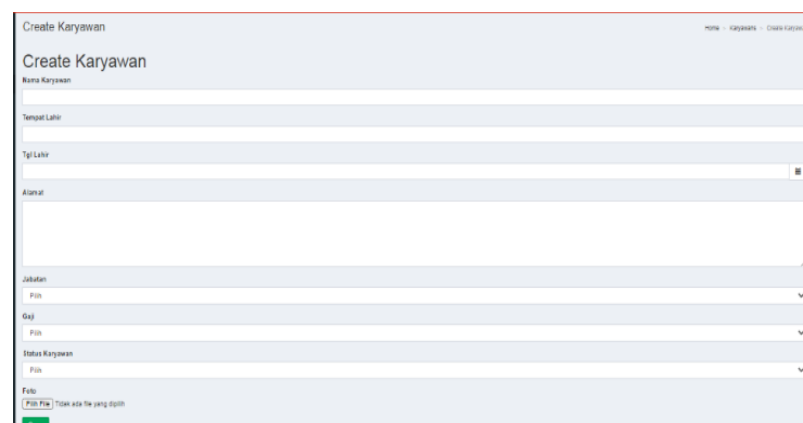


Gambar 9. Halaman *Form* Bahan Masak

Pada *form* ini merupakan *form* utama, dimana nantinya apabila pesanan pelanggan telah masuk ke dalam database, maka dengan secara otomatis bahan-bahan masakan atau stok barang yang ada di gudang menjadi berkurang sesuai dengan porsi atau berapa pesanan yang telah dipesan oleh pelanggan tersebut. Pada *form* ini juga dapat menginputkan barang atau bahan masakan yang telah masuk ke gudang.

e. Halaman *Form* Daftar Karyawan

Halaman ini menginputkan data daftar karyawan yang telah menjadi karyawan tetap dan karyawan harian pada perusahaan PT Anugrah Agung Citratama Catering, yang nantinya akan dikirim ke dalam *database*.



Gambar 10. Halaman *Form* Data Karyawan

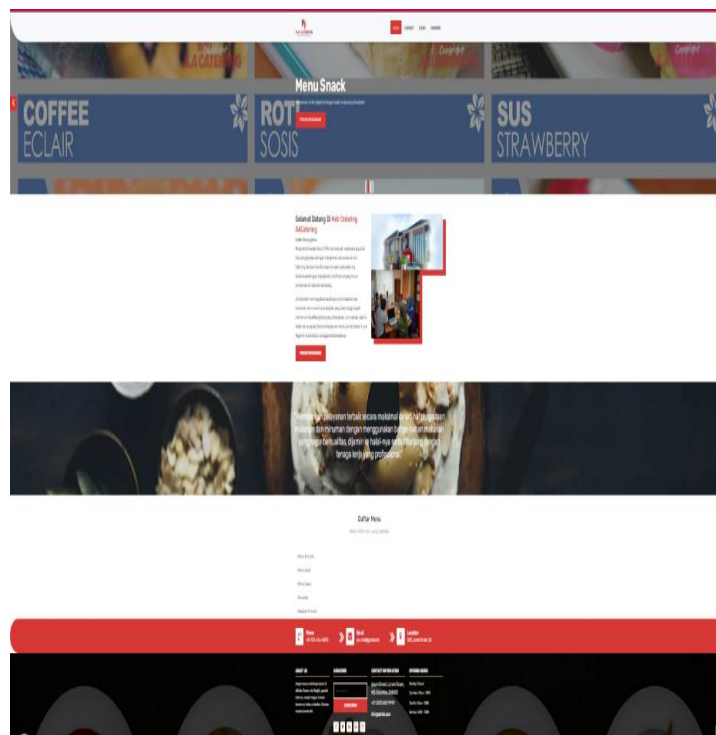
Pada *form* ini merupakan *form* bagi HRD untuk menginputkan karyawan yang telah terdaftar dan menjadi karyawan tetap maupun karyawan harian pada perusahaan *catering* tersebut. Pada *form* ini merupakan data *master* untuk menginput beberapa data yang nantinya berguna untuk menghitung gaji setiap bulan yang dihasil oleh karyawan tetap dan karyawan harian yang berada pada perusahaan tersebut. *Form* daftar karyawan disini merupakan salah satu dari tabel master yang memiliki relasi dengan beberapa tabel yang ada dalam sistem ini.

2. Tampilan Halaman Output

Berikut Ini Adalah Rancangan Halaman *Output* Yang Akan Dibangun.

a. Halaman *Home*

Pada Halaman *Home* Ini Berisikan Beberapa Gambaran Besar Tentang *Website*. Berikut Tampilannya.



Gambar 11. Halaman *Home*

Tampilan halaman *home* pemesanan AACatering memiliki bagian sebagai berikut :

- 1) *Header*, merupakan bagian paling atas *website* yang berisikan menu-menu dan juga logo dari aplikasi yang dibuat.

- 2) *Slider*, merupakan bagian yang berisikan gambar yang nantinya akan berganti sesuai dengan waktu yang ditentukan, data gambar dari *slider* diambil dari *input* an *database*.
 - 3) *Profil* singkat, merupakan tampilan dari foto kantor AACatering dan kegiatan karyawan, serta sedikit penjelasan seputarAACatering yang ditampilkan sebagai sebuah informasi singkat seputar AACatering.
 - 4) *Headline Menu*, berisikan berupa beberapa menu yang disediakan oleh AACatering.
 - 5) *Footer*, merupakan bagian bawah dari sebuah *website* yang isinya beberapa menu, *link* terkait AACatering, alamat dan email dari perusahaan tersebut.
- b. Halaman *Report* Pemakaian Bahan
- Pada halaman ini menampilkan data laporan dari pemakaian bahan makanan yang dipesan oleh pelanggan, secara otomatis bahan stok masakan akan berkurang pada *database*. Berikut tampilannya.

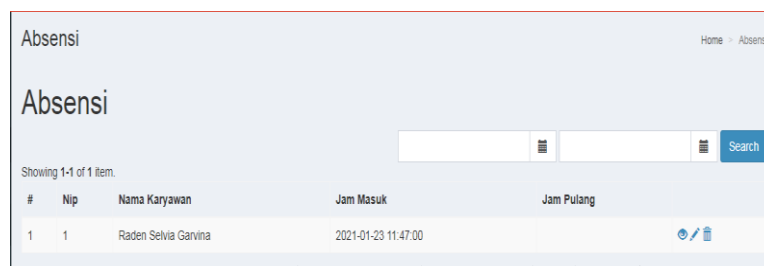


No	Nama Bahan	Harga Satuan	Jumlah Bahan Masuk	Jumlah Bahan Pakai	Sisa Bahan Masak	Total Harga Jumlah Masuk	Total Harga Jumlah Pakai	Total Harga Sisa Bahan Masak
1	Gula	13000	500	16	484	6,500,000	208,000	6,292,000
2	Tepung Terigu	7500	300	53	247	2,250,000	397,500	1,852,500
3	Ayam	40000	100	36	64	4,000,000	1,440,000	2,560,000
4	Cabe Merah Keriting	42000	500	90	410	21,000,000	3,780,000	17,220,000

Gambar 12. Halaman Pemakaian Bahan

- c. Halaman Cek Absensi

Halaman ini berisikan data untuk mengecek absensi dari karyawan, apakah karyawan tersebut sudah berhasil untuk mengisi absen atau belum dengan berdasarkan tanggal dan tahun karyawan tersebut mengambil absensi. Berikut tampilannya.

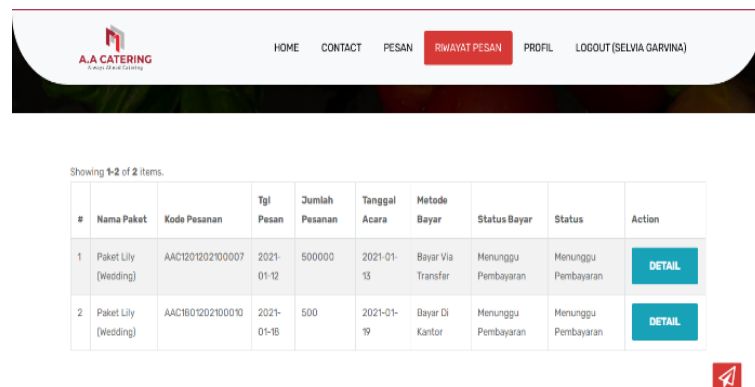


#	Nip	Nama Karyawan	Jam Masuk	Jam Pulang
1	1	Raden Selvia Garvina	2021-01-23 11:47:00	

Gambar 13. Halaman Cek Absensi

d. Halaman Riwayat Pesanan Pelanggan

Pada halaman ini menampilkan riwayat pesanan selama pelanggan masih terdaftar sebagai pelanggan di perusahaan AACatering, halaman riwayat pesanan pelanggan ini menampilkan apa saja yang dipesan oleh pelanggan. Berikut tampilannya.

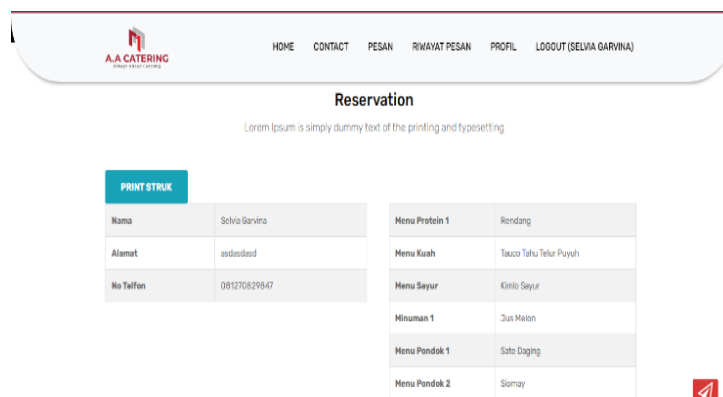


#	Nama Paket	Kode Pesanan	Tgl Pesan	Jumlah Pesanan	Tanggal Acara	Metode Bayar	Status Bayar	Status	Action
1	Paket Lily (Wedding)	AAC1201202100007	2021-01-12	500000	2021-01-13	Bayar Via Transfer	Menunggu Pembayaran	Menunggu Pembayaran	DETAIL
2	Paket Lily (Wedding)	AAC1601202100010	2021-01-16	500	2021-01-19	Bayar Di Kantor	Menunggu Pembayaran	Menunggu Pembayaran	DETAIL

Gambar 14. Halaman Riwayat Pesanan Pelanggan

e. Halaman *Output* Pesanan Pelanggan

Halaman ini menampilkan detail dari proses pemesanan yang telah dipesan oleh pelanggan, pelanggan dapat mencetak struk yang nantinya akan dibayarkan apabila metode pembayarannya dengan datang langsung ke perusahaan *catering* tersebut. Berikut tampilan dari *output* pesanan pada pelanggan.



Reservation	
Lorem Ipsum is simply dummy text of the printing and typesetting.	

PRINT STRUK	
Nama	Selvia Garvina
Alamat	asdasdasd
No Telfon	081270829847

Menu Protein 1	Rendang
Menu Kuah	Tauco Tahu Telur Puyuh
Menu Sayur	Kerito Sayur
Minuman 1	Jus Melon
Menu Pando 1	Sate Daging
Menu Pando 2	Siomay

Gambar 14. Halaman *Output* Pesanan Pelanggan

Pada halaman ini juga terdapat struk pembayaran atau nota pembayaran yang didapatkan oleh pelanggan setelah pelanggan memesan beberapa menu di AACatering. Nota tersebut merupakan beberapa rincian biaya dan pesanan dari

pelanggan, dari nota tersebut pelanggan akan tau total biaya yang akan pelanggan bayarkan pada perusahaan.

AAC2701202100013

Reservation
Struk Pembelian No. AAC2701202100013

Nama	Selvia Garvina
Alamat	asdasdasd
No Telfon	081270829847

Detail Pesanan

Menu Protein 1	Rendang
Menu Kuah	Tauco Tahu Telur Puyuh
Menu Sayur	Kimlo Sayur
Minuman 1	Jus Melon
Menu Pondok 1	Sate Daging
Menu Pondok 2	Siomay
Jenis Service	Antar, Hidang dan Pelayanan
Tanggal Pesan	2021-01-27

Detail Pembayaran

Metode Bayar	Bayar Di Kantor
Status	Menunggu Pembayaran
Status Pembayaran	Menunggu Pembayaran
Jumlah Pesanan	500
Total Harga	50,000,000
Biaya Service	1,000,000
Total Bayar	51,000,000

Gambar 15. Struk Pembayaran Pesanan

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perancangan sistem informasi manajemen *catering*, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

Dengan adanya *website* sistem informasi manajemen *catering* ini dapat mempermudah karyawan dalam mengelola sistem manajemen yang terdapat di PT Anugrah Agung Citratama Catering dan mempermudah pelanggan dalam memesan varian menu *catering* yang tersedia dalam PT Anugrah Agung Citratama Catering tanpa perlu datang langsung ke kantor. Dengan adanya *website* sistem informasi manajemen *catering* dapat mempermudah karyawan PT Anugrah Agung Citratama Catering dalam mengelola data seputar AACatering. Dengan adanya *website* sistem informasi manajemen *catering* dapat mengimplementasikan teknik MVC yang ada dalam *framework yii2* dan penyimpanan data menggunakan *MySQL*.

Adapun saran yang diberikan setelah merancang dan membangun sistem informasi manajemen *catering* ini, antara lain :

- a. *Website* sistem informasi manajemen digunakan pada semua perangkat yang dapat terhubung dengan jaringan internet. Kemudian dengan menggunakan teknik arsitektur MVC dapat memberikan kemudahan dalam membuat sebuah aplikasi dan menjadi referensi untuk pengkajian topik berkaitan dengan pembangunan sistem serupa.

- b. Diharapkan nantinya *website* ini dapat dikembangkan lagi menggunakan *framework* lain dan memiliki fitur yang lebih lengkap.

Daftar Pustaka

- Cagiltay, N. E., Tokdemir, G., Kilic, O., & Topalli, D. (2013). Performing and analyzing non-formal inspections of entity relationship diagram (ERD). *Journal of Systems and Software*, 86(8), 2184-2195.
- Geambaşu, C. V. 2012. BPMN vs. UML activity diagram for business process modeling. *Accounting and Management Information Systems*, 11(4), 637-651.
- Hadisaputra, R., Agitha, N., & Albar, M. A. (2020). *MOBILE PADA TOKO KUE PRIMADONA (Design and Develop Application of Mobile Base Cake Order Case of Primadona Cake Store)*. 2(1), 50–56.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Bharata
- Kardigantara, S. 2006. *Diklat : Operasional Katering*. Bandung.
- Pandusarani, G., Brata, A. H., & Jonemaro, E. M. A. 2018. Analisis User Experience Pada Game CS: GO dengan Menggunakan Metode Cognitive Walkthrough dan Metode Heuristic Evaluation. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer e-ISSN*, 2548, 964X.
- Sutabri, T., 2012. *Analisis sistem informasi*. Penerbit Andi.
- Jogiyanto, H.M, 2005. *Analisa dan Desain Sistem Informasi : Pendektan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis*. Yogyakarta : ANDI
- Wijoyo H.,2019.Sistem Informasi Pemesanan Makanan dan Minuman di Rumah Makan Putri Minang Jaya. *JS: Jurnal Sekolah*, 3 (3), 214-224 <https://doi.org/10.24114/js.v3i3.14763>